



**Label LORD<sup>®</sup>**

Proven systems for food safety

# Einzigartige Lösungen

für die Lebensmittel- und Allergenkennzeichnung



[www.labellord-direkt.de](http://www.labellord-direkt.de)

# Das zubereiten von Essen ist ein individuelles Erlebnis



## DEN KULINARISCHEN GLAUBEN HABEN

---

Indem Sie sehen, fühlen und sich in ihn hineinversetzen, können Sie Ihren kulinarischen Kunden optimal bedienen. Dadurch, dass Sie Ihr Gespür für Farbe, Geruch und Geschmack weiterentwickeln, kreieren Sie die Mahlzeit, die zu Ihrem Kunden passt.

Als Chefkoch in einem Restaurant kocht man anders als der Koch einer Pflegeeinrichtung, aber ein Aspekt ist für uns alle wichtig: sicheres Essen anbieten!

Auf ganz eigene  
Art kennzeichnen!

## LABELLORD STEHT FÜR SICHERES ESSEN

---

In jeder Branche, in der frisches Essen oder Trinken zubereitet wird, müssen die Lebensmittel gekennzeichnet werden, um die Haltbarkeit der Produkte ermitteln zu können. Durch den Einsatz des LabelLord-Konzeptes zeigen Sie, dass Sie auf verantwortungsvolle und garantierte Weise Essen zubereiten.

Die vorgedruckten Etiketten von LabelLord zeichnen sich durch eine schnelle und effiziente Nutzung aus, sodass die Kennzeichnung in der Küche weniger zeitaufwendig wird und Fehlern vorgebeugt wird.

LabelLord bietet Ihnen jetzt auch die Möglichkeit, die Lebensmittelkennzeichnung mit dem hauseigen hergestellten LabelLord System komplett automatisiert durchzuführen.





# LABELLORD IN JEDER KÜCHE IN JEDER BRANCHE

Als Chefkoch in einem Sterne-Restaurant stellt man oft andere qualitativ hochwertige Menüs zusammen als in einer Pflegeeinrichtung. Ein Bestandteil ist dabei immer von größter Bedeutung: sicher Mahlzeiten für jeden Geschmack vorbereiten.

Die Vorteile des LabelLord-Konzepts sind deutlich: für jede Küche und für jede Branche die richtige Lösung, schnell und einfach einsetzbar, zeitsparend, dem Verderb vorbeugen und alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen.



## Schnell und einfach einsetzbar

### ALLERGENE

Menschen mit einer Lebensmittelallergie, Zöliakie oder Laktoseintoleranz werden durch das Lebensmittelkennzeichnungsgesetz in die Lage versetzt, bewusste Lebensmittelentscheidungen zu treffen.

Somit leistet das Gesetz einen Beitrag zur Steigerung der Lebensmittelsicherheit für Menschen mit einer Allergie oder Intoleranz. LabelLord hat mehrere Allergiekennzeichnungssysteme für die Nutzung in der Küche und im Restaurant entwickelt, um die Gäste mit deutlichen Symbolen zu informieren.





## HACCP

---

HACCP ist die Abkürzung von Hazard Analysis and Critical Control Points, dem Lebensmittelsicherheitsplan, in dem alle erdenklichen Risiken und deren Beherrschung beschrieben werden. Alle Lebensmittel verarbeitende Unternehmen müssen laut Vorschrift über einen Lebensmittelsicherheitsplan verfügen. LabelLord passt in jedes HACCP-System.

Auch die Prüfer der BVLK (Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V.) kennen das LabelLord-Konzept. Dieses empfehlen dem Benutzer von LabelLord-Produkten die Sicherheit und die Zeit, sich mit der Zubereitung von schönen Mahlzeiten beschäftigen zu können.

## BERATUNG

---

LabelLord verfügt aufgrund seiner langjährigen Erfahrung über eine Fülle von Kenntnissen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und Hygiene in der Küche.

Wir organisieren für Sie ein Hygiene-Audit mit deutlicher Berichterstattung, mit der die Aufmerksamkeitsbedürftigen und problematischen Bereiche für Ihre spezielle Situation genau erfasst werden.

Das versetzt Sie in die Lage, Ihre Küche zu optimieren. LabelLord kann auch die Schulung von Mitarbeitern in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit, HACCP und Allergene übernehmen.

[www.labellord-direkt.de](http://www.labellord-direkt.de)



- ✓ Effizient
- ✓ Kostensparend
- ✓ Benutzerfreundlich

**LabelLORD®**  
-direkt.de

Tel.: 0221 299 995 70

Email: [info@labellord-direkt.de](mailto:info@labellord-direkt.de)

[www.labellord-direkt.de](http://www.labellord-direkt.de)